

## CUILLERES DE MOULES, NIGELLE ET CURRY



### **Pour une douzaine de cuillères :**

500 g de moules de bouchot  
10 cl de crème fleurette  
1 pincée de curry de Madras  
1 petite pincée de sel  
Quelques graines de Nigelle

Nettoyer les moules et les faire simplement ouvrir rapidement sur le feu sans aucun ajout.  
Dès qu'elles ont ouvertes, les réserver et attendre qu'elles refroidissent pour les décoquiller.  
Cette opération peut se faire la veille.  
Réserver au réfrigérateur.

Monter une chantilly bien ferme avec la crème fleurette, le sel et le curry.

Poser quelques moules dans chaque cuillère ou dans des petites verrines, napper de chantilly et poudrer avec quelques graines de nigelle ou avec un peu de ciboulette hachée.

Voilà , c'est enfantin, la chantilly peut-être prête assez longtemps à l'avance, si elle est bien ferme, elle ne retombe pas et l'effet visuel est assez réussi.